

Barao de Vilar Branco

Useiden vuosien jatkuvan kuivuuden jälkeen runsaat sateet talven alussa ja erityisesti kevään lopussa elvyttivät maaperän vesivarannot. Kesän alku oli leuto, ja yhdistettynä kosteaan maaperään tämä johti säännölliseen ja tasapainoiseen kasvukauteen. Elokuussa lämpötilat nousivat selvästi yli keskiarvojen, mikä aiheutti marjojen ennenaikaista kuivumista.

Sadonkorjuu aloitettiin 22. elokuuta erittäin kuumissa oloissa, mikä pakotti nopeuttamaan keruuta. Syyskuun alussa saatiin hieman sadetta, mikä oli ratkaisevaa värin, tanniinien ja aromien kehitykselle. Sade jatkui, mutta koska sato saatiin päätökseen aikaisin (jo 18. syyskuuta), vältettiin kaksi myöhempää rankkasadejaksoa.

Niille, jotka onnistuivat korjaamaan sadon ajoissa, olosuhteet olivat erinomaiset: rypäleet kypsyivät vähitellen, hapokkuus säilyi hyvin ja fenolinen kehitys oli poikkeuksellista. Sadosta syntyi viinejä, joissa on väriä, konsentraatiota ja hyvä kypsymispotentiaali. Myös satomäärä oli runsas, mikä haastoi ajatuksen siitä, että laatu ja määrä eivät voisi kulkea käsi kädessä.

Rypäleet poimittiin syyskuun alussa ja valittiin huolellisesti. Käyminen tapahtui ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 15 °C lämpötilassa. Viini stabiloitiin ja suodatettiin ennen pullotusta Gaiassa.

Tuotetiedot

Maa: Portugali

Tuontantoalue: DOC Douro

Tuottaja: Vinihold

Rypäle/rypäleet: Viosinho 40%, Gouveio 30%, Moscatel Galego 30%

Vuosikerta: 2023

Sokeri: 0,6 g/l

Happo: 6,0 g/l

Alkoholi: 12,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Puhdas ja kirkas viini, jonka väri on sitruunankeltainen ja vivahtaa vihreään

Tuoksu: Tuoksussa kukkaisia aromeja ja tuoretta sitrusta.

Maku: Maku on tasapainoinen ja raikas, ja hapokkuus on hyvin

kohdillaan.

Ruokasuositukset: Itämainen ruoka, Seurustelujuoma, Tapas,
Kasvisruoka, Kana, Kala

